

## Allergenkennzeichnung in Kindertageseinrichtungen

### Rechtsgrundlagen:

EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES“ vom 25. Oktober 2011

sowie

die mit Beschluss des Bundesrats vom 28.11.2014 in Kraft gesetzte

Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorLMIEV

Mit diesen Verordnungen wurde u.a. geregelt, dass Lebensmittel und daraus zubereitete Speisen, die Allergene enthalten, in Zukunft entsprechend zu kennzeichnen sind, so dass der/die Verbraucher(in) erkennen kann, welche Allergene in den Lebensmitteln/Speisen enthalten sind, bevor er sie kauft oder zum Verzehr entgegen nimmt. Die Kennzeichnungspflicht gilt seit 14.12.2014. Wer nicht kennzeichnet begeht eine Ordnungswidrigkeit und kann mit einem Bußgeld bestraft werden.

### I. Für wen gilt die Kennzeichnungspflicht:

Die Kennzeichnungspflicht gilt für sogenannte „Lebensmittelunternehmer“. Als Lebensmittelunternehmer ist definiert, **wer regelmäßig und in organisierter Form** Lebensmittel (lose und/oder verpackte Ware) in Umlauf bringt. Sie gilt unabhängig davon, ob in der Kita Kinder mit (bekannten) Allergien sind.

Für die Kitas bedeutet das folgendes:

1. Bei Mahlzeiten, die von Caterer/ aus Großküchen angeliefert werden, liegt die Kennzeichnungspflicht immer beim Caterer/ Essenslieferanten. Nicht alle Caterer und Lieferanten haben aktuell die neue Vorschrift schon zur Kenntnis genommen oder umgesetzt. Falls Sie von Ihrem Lieferanten keinen Speiseplan erhalten, auf dem die Allergene ausgewiesen sind, fordern Sie dies bitte dort ein.
2. Bei Mahlzeiten, die in den Kitas z.B. als Mittagsverpflegung, Zwischenmahlzeiten oder fürs Buffet im Bistro regelmäßig selbst zubereitet werden, liegt die Kennzeichnungspflicht bei den Kitas, da sie als Institution das Kriterium „in organisierter Form“ und in diesem Fall auch das Kriterium regelmäßig erfüllen. Dies gilt auch, wenn in der Praxis z.B. der FSJler regelmäßig mit einer Einkaufsliste in den Supermarkt geschickt wird, um für Zwischenmahlzeiten oder das Buffet im Bistro einzukaufen. Bringt der FSJler dann beispielsweise ein Fertigmüsli, abgepackten Wurstaufschnitt oder Eis mit, dann muss im Zutatenverzeichnis auf der Verpackung dieser Lebensmittel durch den Hersteller hervorgehoben werden, welche Allergene enthalten sind, z.B. im Müsli Haselnüsse, im Wurstaufschnitt Milcheiweiß oder im Eis Soja. Die Allergenkennzeichnungspflicht hat nicht zum Ziel, dass der Einkauf von Lebensmitteln mit Allergenen vermieden wird, denn Lebensmittel wie Milch, Jogurt, Quark, Eier, Fisch etc. stellen für die meisten Kinder nicht nur unproblematische, sondern gesunde Ernährungsbestandteile dar. Sinnvoll kann es jedoch sein, beim Einkauf regelmäßig auf die gleichen Produkte/Marken zurück zu greifen, um den Prüfaufwand, welche Allergene jeweils in den Produkten enthalten sind, zu minimieren. Auch hier muss dennoch immer wieder überprüft werden, ob die Rezeptur sich verändert hat.
3. Die Kita muss sicherstellen, dass die Information über die in Speisen enthaltene Allergene bei den Mitarbeiter(inne)n ankommen, die für die Ausgabe der Speisen verantwortlich und für die Aufsicht über die Kinder mit entsprechenden Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten zuständig sind. Dies ist allerdings keine neue Anforderung auf Grund der Allergenkennzeichnungspflicht, sondern ergibt sich aus

der Aufsichtspflicht. Es ist einer Kita nicht praktikabel, dass immer alle Mitarbeiter(innen) alle Verpackungen der Lebensmitteleinkäufe lesen und die Verpackungen können auch nicht über Tage oder Wochen zum „Nachlesen“ aufgehoben werden. Deshalb sollten die enthaltenen Allergene von der Verpackung in den Dokumentationsbogen (siehe Anlage 1) übertragen werden. Dieser Bogen muss dann so abgelegt werden, dass sich die Mitarbeiter(innen) und ggfs. die Eltern und Kinder schnell einen Überblick verschaffen können, was wo drin ist und für welche Kinder diese Lebensmittel ggfs. nicht geeignet sind. Der Vordruck des Dokumentationsbogens steht Ihnen auch in der Infothek des Caritasverbandes für die Erzdiözese Freiburg e.V. als Download zur Verfügung

4. Die Kennzeichnungspflicht in Kitas **gilt grundsätzlich nicht** für das sogenannte „**pädagogisches Kochen**“, auch wenn dies regelmäßig erfolgt. Als Kriterium zur Definition dieses pädagogisches Kochen gilt: die Gruppe von Kindern oder ggfs. auch Eltern z.B. in einer Kochgruppe für Eltern im Familienzentrum, die das Essen gemeinsam zubereitet, ist die gleiche Gruppe, die dieses Essen dann auch selbst verspeist. Hintergrund dabei ist, dass man davon ausgeht, dass diejenigen, die ein Essen zubereitet haben, dann ja auch wissen, was drin ist, so dass nicht noch einmal eine extra Information darüber erfolgen muss. Wird das Essen von einer Gruppe zubereitet und an andere Kinder/Personen abgegeben, die nicht beim Kochen beteiligt waren, fällt dies nicht unter die Definition „pädagogisches Kochen“ und löst, sofern dies regelmäßig geschieht, dann wieder die Kennzeichnungspflicht aus, so zum Beispiel, wenn eine Gruppe von „Küchenkindern“ das Buffet für alle Kinder richtet.
  
5. Das **Kuchen- oder Spezialitätenbuffet beim Sommerfest** oder bei anderen Festen der Kita **fällt nicht unter die Kennzeichnungspflicht**. Da solche Feste zwar vom Kindergarten (also in organisierter Form) veranstaltet werden, es sich aber um einmalige Veranstaltungen im Verlauf eines Jahres handelt, erfüllen diese Veranstaltungen nicht das Kriterium der Regelmäßigkeit und sind daher in der Regel nicht von der Kennzeichnungspflicht betroffen. Wenn die Eltern bei diesen Festen mit anwesend sind, liegt die Aufsichtspflicht bei den Eltern, so dass auch unter dem Aspekt der Aufsichtspflicht keine Sicherungspflicht für die Kita entsteht. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung empfiehlt dennoch eine Kennzeichnung, um zu vermeiden, dass Kinder oder Erwachsene bei solchen Festen, Speisen zu sich nehmen, die Allergene enthalten.
  
6. **Keine Kennzeichnungspflicht** besteht, wenn beispielsweise **Eltern** aus dem Kindergarten oder Ehrenamtliche aus der Pfarrgemeinde als Privatpersonen beim Patroziniumsfest, dem Weihnachtsmarkt oder ähnlichen Veranstaltungen der Kirchengemeinde oder im Stadtteil **Kuchen, Plätzchen oder andere Speisen verkaufen**, um mit dem Erlös die Kita zu unterstützen. Solche Aktivitäten werden als Aktivitäten von Privatpersonen bewertet, die nicht unter die Allergenverordnung fallen. **Sind die Eltern oder Ehrenamtlichen jedoch organisiert**, z.B. in einem Förderverein oder als regelmäßig zuständige Gruppe über den Elternbeirat und erfolgen Verkaufsaktionen von Speisen dann auch noch **regelmäßig** (d.h. mehr als nur ein- bis zweimal im Jahr), **fällt auch der Förderverein oder die Aktionen des Elternbeirats unter die Kennzeichnungspflicht**.

7. Werden Speisen wie z.B. **selbstgebackene Kuchen/Muffins/ Süßigkeiten etc, von Eltern z.B. anlässlich des Geburtstages** ihres Kindes mit in die Kita gebracht und der pädagogischen Fachkraft übergeben, damit diese den Kuchen dann in der Gruppe/Geburtstagsrunde verteilt oder aufs Buffet im Bistro stellt, handelt es sich juristisch gesehen, um eine Schenkung des Elternteils an die Kita. Durch diese Schenkung wird die Kita jedoch nach derzeitiger Auffassung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und des Ministeriums für den ländlichen Raum in Baden-Württemberg nicht zum Lebensmittelunternehmer im Sinne der Verordnung und es **besteht deshalb keine Kennzeichnungspflicht**. Da der „**Geburtstagskuchen**“ jedoch von der Kita an die Kinder verteilt wird, muss die Kita wiederum im Rahmen ihrer **Aufsichtspflicht** sicherstellen, dass keine Kinder, die an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, durch den Verzehr des Kuchens zu Schaden kommen. Die Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung empfiehlt deshalb trotzdem eine Kennzeichnung. Die Anlage 1 kann als Muster dienen, das Ihnen hilft, bei den Eltern zu erfragen, ob der mitgebrachte Kuchen Allergene enthält.
  
8. **Keine Allergenkennzeichnungspflicht** besteht für das Vesper, das Kinder von zu Hause für den eigenen Verzehr in die Kita mitbringen. Hier weisen wir jedoch darauf hin, dass im Rahmen der geltenden Aufsichtspflicht pädagogische Fachkräfte dennoch dafür Sorge tragen müssen, dass z.B. Julian seinen von zu Hause mitgebrachten Nussriegel nicht geschwisterlich mit seiner besten Kindergartenfreundin Marie teilt, falls bei Marie eine Nussallergie vorliegt, von der die Kita Kenntnis hat.

## II. Wie muss gekennzeichnet werden:

Die Information über in Lebensmitteln/Speisen enthaltene Allergene kann **schriftlich** oder **mündlich** erfolgen, wobei auch an bei mündlicher Information, schriftliche Dokumentationsanforderungen bestehen. Die Kennzeichnungspflicht gilt nur für die Zutaten. Spuren der 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene fallen nicht unter die Verordnung.

### An die schriftliche Information werden folgende Anforderungen gestellt:

1. Bei der Abgabe von Lebensmitteln/Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung müssen die Allergenangaben auf dem Speiseplan, einer Tafel o.ä. stehen.
2. Die Information muss gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein und der jeweiligen Speise eindeutig zuzuordnen sein. Die Mindestdruckgröße bezogen auf die kleingeschriebenen Buchstaben ist 1,2 mm. Es darf mit Fußnoten/Abkürzungen/Symbolen/Bildern/ Piktogrammen gearbeitet werden, solange eine „Legende“ die Zuordnung der Symbole zu den Allergenen für die Mitarbeiter(innen) in der Kita, die Eltern und Kinder eindeutig klärt.
3. Die Allergene müssen bezogen auf die jeweilige Speise ausgewiesen sein z.B. Müsli (Haselnüsse), Nudeln (Weizen) etc. Es reicht nicht zu schreiben: In den Speisen auf dem Buffet sind Haselnüsse, Weizen etc. enthalten oder das heutige Menu enthält Soja, Eier und Milchprodukte.
4. Steht der Name des Allergens schon im Speisenamen z.B. Milchreis, muss nicht noch einmal extra darauf hingewiesen werden, dass die Speise Milch enthält. Bei der Bezeichnung Eierpfannkuchen mit Rahmspinat ist ebenfalls durch den Namen (Verkehrsbezeichnung) schon prinzipiell ausreichend klar, dass in der Speise die Allergene Eier und ein Milcherzeugnis (Rahm) enthalten sind. Bei der Menübezeichnung

„Pfannkuchen mit Spinat“ müsste dagegen noch einmal aufgeführt werden, dass Eier und Milcherzeugnisse als Allergene enthalten sind. Empfehlenswert ist es aber ggfs. zu überprüfen, ob die Verkehrsbezeichnung immer für alle Mitarbeiter(innen) oder Eltern tatsächlich die ausreichende Klarheit schafft, d.h: weiß jede Mitarbeiterin/jeder Mitarbeiter oder ggfs. die Eltern, dass Kefir ein Milchprodukt und Seelachsfilet ein Fischprodukt ist, auch wenn diese Menübezeichnungen der Kennzeichnungspflicht bereits genügen würden.

Für die Kitas bedeutet das:

- Hängen Sie einen Speiseplan gut sichtbar und lesbar für alle pädagogischen Fachkräfte und Eltern und auch für die Kinder verstehbar in der Kita aus
- Weisen Sie die enthaltenen Allergene getrennt für die einzelnen Speisen aus bzw. sorgen Sie dafür, dass Sie von Ihrem Caterer/Lieferanten einen Plan erhalten, auf dem die Allergene ausgewiesen sind.
- Heben Sie die Speisepläne als Dokumentation und zu Ihrer Absicherung vier Wochen auf
- Vermerken Sie auf dem Speiseplan auch (kurzfristige) Menüänderungen z.B. es gibt Nudeln statt Kartoffeln (Kartoffeln enthalten keine Allergene, Nudeln aber glutenhaltiges Getreide und/oder Eier, die als Allergene ausgewiesen werden müssen) Hierzu finden sie einen Vordruck auf der homepage der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung (Kontaktdaten siehe unten)

**Auch an mündliche Informationen werden folgende Dokumentationsanforderungen gestellt:**

**1. Die Mitarbeiter(innen), die mündlich Auskunft geben, müssen gut über die in den Lebensmitteln enthaltenen Stoffe informiert sein.**

Sie müssen durch eine schriftliche Dokumentation nachweisen, dass Sie dies sicherstellen z.B. in dem Sie einen nach der Allergenverordnung gekennzeichneten Speiseplan oder die ausgefüllten Dokumentationsbögen (siehe Anlage) in einem Ordner ablegen, der allen Mitarbeiter(innen) jederzeit zugänglich ist. Dieser Ordner muss auch bei einer Kontrolle durch die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden/Veterinärämter den Prüfern zugänglich sein und auf Nachfrage auch den Eltern. Der Dokumentationspflicht bei mündlicher Information ist grundsätzlich auch Genüge getan, wenn Sie in diesem Ordner die Rezepte, in denen die Allergene gelistet sind, ablegen, sofern nach Rezept gekocht wird. Dann müssen Sie allerdings dafür Sorge tragen, dass alle Bestandteile einer Speise auf dem Rezept stehen. So kann beispielsweise das Kuchenrezept selbst eventuell keine Nüsse enthalten, aber am Ende wird eventuell eine Haselnussglasur darüber gezogen oder in eine nach Rezept glutenfreie Soße wird am Ende doch Mehl gerührt, weil die Soße zu dünn geraten ist. Bei Lebensmitteln, die von der Kita im Supermarkt gekauft wurden, verweisen wir auf die Empfehlung in Kapitel I Ziffer 2 dieses Merkblattes.

Kitas, die reine Selbstversorger sind, müssen zudem eine Liste aller Rezepturen und der in der Kita verwendeten Lebensmittel anlegen, auf der die Allergene benannt sind.

**2. Sie müssen die Eltern schriftlich (über Aushang oder Elternbrief) informieren, dass Sie zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen mündlich informieren z.B. mit umseitigem Mustertext:**

### **Mustertext 1**

„Liebe Eltern,  
unsere Mitarbeiter(innen) informieren Sie gerne mündlich, ob und welche Allergene in den Mahlzeiten, die wir in der Kita als Gemeinschaftsverpflegung anbieten, enthalten sind. Bei Interesse können Sie auch unseren Speiseplaninformationsordner einsehen. Selbstverständlich tragen wir im Rahmen der Betreuung Ihres Kindes in unserer Kita dafür Sorge, dass wir Kindern, bei denen uns bekannt ist, dass sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, keine Speisen anbieten, die diese Allergene enthalten. Die Information über vorliegende Allergien haben wir bei Ihnen im Rahmen des Aufnahmeverfahrens abgefragt. Bitte informieren Sie uns jedoch umgehend, falls bei Ihrem Kind im Verlauf seiner Kindergartenzeit eine Allergie festgestellt wird, die bei Aufnahme des Kindes noch nicht bekannt war. ....“

### **Mustertext 2:**

„Liebe Eltern,  
mit dem Speiseplan, der in unserer Kita aushängt, informieren wir Sie über die warmen Mahlzeiten, die wir in der Kita anbieten und ggfs. in den Speisen enthaltene Allergene. Bei Zwischenmahlzeiten, die wir im Rahmen der Betreuung Ihres Kindes anbieten, informieren wird Sie gerne mündlich über ggfs. darin enthaltene Allergene. Bei Interesse können Sie auch unseren Speiseplaninformationsordner einsehen. Selbstverständlich tragen wir im Rahmen der Betreuung Ihres Kindes in unserer Kita dafür Sorge, dass wir den Kindern, bei denen uns bekannt ist, dass sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, keine Speisen anbieten, die diese Allergene enthalten. Die Information über vorliegende Allergien haben wir bei Ihnen als Eltern im Rahmen des Aufnahmeverfahrens abgefragt. Bitte informieren Sie uns jedoch umgehend aktuell, falls bei Ihrem Kind im Verlauf seiner Kindergartenzeit eine Allergie festgestellt wird, die bei Aufnahme des Kindes noch nicht bekannt war.“

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung empfiehlt, die Eltern um die Vorlage eines ärztlichen Attests bei festgestellten Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten zu bitten, um ggfs. auch die richtigen Maßnahmen in der Kita einzuleiten. Ein entsprechendes Attest erhalten die Eltern vom Arzt kostenfrei.

### **III. Welche Allergene müssen angegeben werden?**

Die Kennzeichnungspflicht gilt für 14 Hauptallergene, die ca. 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen. Sie sind im Muster Dokumentationsbogen für Allergene in Speisen (Anlage 1) aufgeführt.

### **IV. Wie finden Sie einen positiven Zugang zu der Allergen Kennzeichnung?**

Aus der Sicht vieler Kitas wird die Allergen Kennzeichnungspflicht sicher zunächst einmal wahrgenommen als zusätzliche Arbeit in einem sowieso von ständigen Veränderungen betroffenen Arbeitsfeld bei gleichzeitig bestehenden Personalengpässen. Im Sinne der Psychohygiene muss man seinem Ärger dann vielleicht auch mal Luft machen und die Frage zulassen: ist das eine Verordnung, die die Kitas gebraucht haben? Nichtsdestotrotz gibt es die Allergenverordnung und sie gilt auch für die Kitas, ob man das gut findet oder nicht.

Am besten für die Psychohygiene ist es, wenn man dem, was man tut bzw. tun muss, einen Sinn gibt und ein „Ärgernis“ in eine Chance umgestaltet. Eine Chance, die mit der Umsetzung der Allergenverordnung verbunden sein könnte, ist es, im Team das darin enthaltene Bildungsthema aufzugreifen und daraus ein oder mehrere Projekte mit den Kindern und/oder Eltern zu entwickeln:

- Welche Lebensmittel sind gesund?
- Warum sind einige Lebensmittel für manche Menschen gesund und für andere nicht?
- Was sind eigentlich Lupinen, Sesam oder Meeresfrüchte?
- Wie sehen welche Nusssorten aus und wo wachsen die?
- Wie sollen bei uns in der Kita die Symbole für die Allergene aussehen, damit auch die Kinder erkennen können, welche Allergene im Essen sind?
- Wie stellen wir sicher, dass in der Kita möglichst niemand etwas isst, was er oder sie nicht verträgt?
- Wie findet man die Allergene denn im Supermarkt?
- Was passiert eigentlich im Körper mit unserem Essen?
- Wie wollen wir die Geburtstagsfeier gestalten, wenn in der Gruppe Kinder mit Allergien sind und deswegen keinen Kuchen essen dürfen, um diese Kinder nicht ausschließen zu müssen?
- etc.

Hier liegt die Kernkompetenz in einer Kita und die Verbindung zum Orientierungsplan. Dann relativiert sich eventuell auch der mit der Allergenkennzeichnung verbundene zusätzliche Aufwand im Verhältnis zum Ertrag.

### **Wer hilft bei Fragen weiter?**

**Informationen, Beratung und Fortbildungen** zum Thema Allergenkennzeichnung für Kitas erhalten Sie auch über die **unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden/Veterinärämter** in den Stadt- oder Landkreisen, die für die Überwachung und Umsetzung der Allergenkennzeichnung zuständig sind, sowie über die

**Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg,**  
**Frau Knauß,**  
**Fabrikstr. 6,**  
**73728 Esslingen,**  
**Tel: 0711 230652-63;**  
**Fax: 0711 23055280,**  
**Email: [schule@dge-bw.de](mailto:schule@dge-bw.de)**  
**<http://www.dge-bw.de>**



Anlage 1

**Muster Dokumentationsbogen für Allergene in Speisen**

Name des Produkts: \_\_\_\_\_

als Essen ausgegeben am: \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_

Produkt erhalten von \_\_\_\_\_  
( Name von Eltern/ ggfs. anderen Spender(innen) )

<b>Zutreffendes bitte ankreuzen</b>	
<b>Produkt enthält</b>	<b>Allergene Stoffe</b>
	Glutenhaltiges Getreide ( bitte zutreffendes unterstreichen: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	Schalenfrüchte: Nüsse (bitte zutreffendes unterstreichen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse
	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Schwefeldioxid und Sulfite
	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Thunfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse.

